
thermomix

THERMOMIX® TM5

GEBRAUCHSANLEITUNG



VORWERK

ID: 20646-4914 DE V2

INHALT

Hinweise für Ihre Sicherheit	5
Technische Daten	10
Vorwort	11
 Ihr Thermomix® TM5	12
 Bevor Sie starten	14
Richtiges Einsetzen des Mixtopfs	14
Herausnehmen des Mixmessers	15
Einsetzen des Mixmessers	16
 Zubehör	17
Mixtopf, Mixtopffuß	17
Mixtopfdeckel, Messbecher	18
Gareinsatz	19
Spatel	20
Rühraufsatz (Schmetterling)	21
Varoma	22
Kombination der Varoma-Einzelteile	22
Richtige Nutzung des Varoma	23
Praktische Arbeit mit Varoma	26
 Arbeiten mit dem Thermomix®	27
Erster Einsatz des Thermomix®	27
Ausschalten des Thermomix®	28
Hinweise für Ihre Sicherheit	28
Zutaten mit dem Thermomix® wiegen	29
Weitere Informationen zum Wiegen	29
Bedienung des Thermomix® über den Home-Bildschirm	30
Korrektur der vorgewählten Zeit	31
Die Temperaturanzeige	32

Softheizen bei Drehzahlstufe 2–3	32
Varoma-Heizstufe	33
Drehzahlwahl	33
Sanftrührstufe	33
Rühren	33
Mixen/Pürieren.....	34
Turbo-Modus	34
Rechts-/Linkslauf	35
Teig-Modus	35
Anschluss eines Thermomix® Rezept-Chips.....	36
Thermomix® Menü	36
Lieblingsrezepte	36
Rezepte	36
Nach Kategorie	37
Von A bis Z	37
Zuletzt gekocht	37
Kochen eines Rezepts von einem Thermomix® Rezept-Chip mit der „Guided-Cooking-Funktion“	38
Parallele Schritte.....	38
Automatische Rezepte	39
Transportsicherung	40
Einstellungen	40
Aus den Lieblingsrezepten entfernen	40
Sprachen	41
Über Thermomix®	41
Zurücksetzen	42
Display-Farbe	42
Thermomix® sperren	43
Kontakt	44
Was Sie sonst noch beachten sollten	45
Automatisches Herunterfahren	45
Elektronischer Motorschutz	45
Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung	45
Reinigung	46
Reinigung des Mixtopfes und des Mixtopfdeckels	46
Reinigung des Mixmessers	47
Reinigung des Varoma	47
Reinigung des Grundgeräts	48
Weitere Informationen zur Reinigung	48
Wechsel des Schutzgitters	49
Zubehör in einigen Ländern:	
Wechsel des Schutzgitters hinten	49
Wechsel des Schutzgitters unten	50
Hinweise für eigene Rezepte	51
Störungsbeseitigung	52
Gesetzliche Bestimmungen	53
Gewährleistung/Kundenservice	54

HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

Der Thermomix® TM5 ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt wie:

- Personalküchen in Geschäften, Büros oder ähnlichem Arbeitsumfeld
- Bauernhöfen
- Gäste in Hotels, Motels und vergleichbarem wohnungsähnlichen Umfeld
- Frühstückspensionsartigem Umfeld

Er entspricht höchsten Sicherheitsstandards. Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Thermomix® TM5 diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie besonders die folgenden Punkte:

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung gut auf, sie ist Bestandteil des Thermomix® TM5. Geben Sie den Thermomix® TM5 nur mit dieser Gebrauchsanleitung an eine dritte Person weiter. Sie finden die wichtigsten Sicherheitshinweise auch im Menü des Gerätes (siehe auch Seite 28).

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem das Gerät durch eine autorisierte Vorwerk Organisation vertrieben wurde.

Durch die Verwendung des Geräts in einem anderen Land kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards nicht garantiert werden.

Vorwerk lehnt deshalb jegliche Haftung für möglicherweise daraus resultierende Schäden ab.

Gefahr eines Stromschlags

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix® TM5 nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.
- Kontrollieren Sie das Gerät, sein Zubehör, einschließlich des Mixtopfs, und die Anschlussleitung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Beschädigte Teile können die Sicherheit beeinträch-

tigen. Im Fall eines Geräteschadens verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an den Vorwerk Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Kundendienst.

- Reparaturen dürfen ausschließlich vom zuständigen Vorwerk Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Auch bei einer Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur vom Vorwerk Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen oder bei nicht sachgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

- Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.
- Greifen Sie im Betrieb nicht durch die Öffnung im Mixtopfdeckel.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen im Mixtopf.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM5 nur mit sauberem Mixtopfdeckel. Achten Sie darauf, dass der Rand des Mixtopfs nicht verschmutzt ist. Prüfen

Sie die Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus. Beachten Sie, dass die Dichtung nicht entnehmbar ist und jeder Entnahmeversuch zu einer Beschädigung führen kann, die einen Austausch des Mixtopfdeckels notwendig macht.

- Versuchen Sie niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl Null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.
- Aktivieren Sie niemals den Turbo-Modus und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60 °C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix® TM5 erhitzt wurde. Fassen Sie den Messbecher bei Verarbeitung heißen Garguts niemals an.
- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Mixtopfdeckelöffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z. B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Verwenden Sie die Varoma-Temperatur nicht, um größere Mengen an Mixgut zu erhitzen oder zu kochen.
- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (4–6). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.

- Achten Sie darauf, dass der Thermomix® TM5 sicher und fest auf einer nicht heizbaren, ebenen Arbeitsfläche steht, insbesondere, wenn der Varoma eingesetzt wird.
- Entnehmen Sie den Mixtopf vorsichtig, damit der Inhalt nicht austreten kann, insbesondere wenn der Topf heiße Speisen enthält.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Achten Sie auf den ordnungsgemäßen Sitz des Varoma auf dem Mixtopf und dem Grundgerät.
- Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Varoma seitlich und oben aus dem Varoma-Deckel heißer Dampf austritt.
- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfs aufsteigt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfbildung und dem heißen Kondenswasser.
- Überfüllen Sie den Gareinsatz nicht. Der Gareinsatz darf maximal nur so gefüllt werden, dass Füllgut nicht über den oberen Rand hinausragt. Sorgen Sie immer dafür, dass die Mixtopfdeckel-

öffnung frei bleibt. Sollte die Mixtopfdeckelöffnung durch Füllgut blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und explosionsartig heiße Flüssigkeit austreten. In diesem Falle besteht Verbrühungs- und Verletzungsgefahr.

- Sorgen Sie immer dafür, dass genügend Dampföffnungen des Varoma, des Einlegebodens und des Varoma-Deckels frei bleiben. Ansonsten kann es zu unkontrolliertem Dampfaustritt kommen.
- Füllen sie heiße Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf, da sie durch plötzliche Verdampfung aus dem Mixtopf geschleudert werden könnten.

Verletzungsgefahr an heißen Einzelteilen

- Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Hitzeentwicklung des Mixtopfs und des Varoma.

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes, kaltes Mixgut

- Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit dem Thermomix® TM5 in mittleren (3–6) und höheren (7–10) Drehzahlbereichen oder im Turbomodus kaltes Mixgut zerkleinern oder pürieren.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

- Das Display des Thermomix® TM5 ist aus Glas und kann bei unsachgemäßer Behandlung zersplittern.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Berühren Sie niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel während des Öffnungs- oder Schließvorgangs. Entnehmen Sie den Mixtopf oder den Mixtopfdeckel niemals mit Gewalt.
- Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.
- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe 4 nicht überschreiten.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zugeben, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Nutzen Sie ausschließlich die mit dem Thermomix® TM5 mitgelieferten Teile (siehe Seiten 12–13) oder Original-Ersatzteile von Vorwerk für den Thermomix® TM5.
- Nutzen Sie den Thermomix® TM5 niemals in Kombination mit Utensilien oder Zusatzgeräten, die nicht von Vorwerk für den Thermomix® TM5 geliefert oder freigegeben wurden.
- Verwenden Sie zum Verschließen des Mixtopfs nur den mitgelieferten Deckel.
- Nutzen Sie zum Verschließen der Öffnung im Mixtopfdeckel ausschließlich

den Messbecher. Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.

- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixguts im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Benutzen Sie zum Rühren niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.). Derartige Gegenstände könnten in das rotierende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.
- Schließen Sie stets den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.

Risiko für Besitzer eines Herzschrittmachers

- Der Thermomix® Rezept-Chip und der Thermomix® Rezept-Chip-Anschluss des Thermomix® TM5 besitzen Magnete. Wenn Sie einen Herzschrittmacher tragen, halten sie bitte ausreichenden Abstand. Weisen Sie Träger von Herzschrittmachern entsprechend auf die enthaltenen Magnete hin.

Sachbeschädigung

Der Thermomix® TM5 kann in Bewegung geraten

- Stellen Sie den Thermomix® TM5 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie mit dem Thermomix® TM5 ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix® TM5 nicht von ihr herunterfallen kann. Beachten Sie,

dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann. Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

Beschädigungsgefahr

- **durch heißen Dampf:** Platzieren Sie den Thermomix® TM5 und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- **durch externe Wärmequellen:** Halten Sie ausreichend Abstand zwischen dem Thermomix® TM5 und externen Wärmequellen wie Heizung, Heizplatte, Ofen o. ä. Platzieren Sie den Thermomix® TM5 oder dessen Netzkabel nicht auf eine Wärmequelle (z. B. Heizplatte, Kochelemente, Herd, Ofen etc.), da durch deren unbeabsichtigtes Einschalten das Gerät beschädigt werden könnte. Stellen Sie den Thermomix® TM5 nicht auf heiße Oberflächen.
- **durch austretendes Mixgut:** Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen. Achten Sie zudem darauf, dass das Mixmesser mit dem Mixtopffuß am Topf fixiert ist.
- **durch ungenügende Kühlung des Geräts:** Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts hinten und unten stets frei von Fett, Speiseresten oder dergleichen gehalten werden. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden. Dies gilt insbesondere, wenn die Lüftungsschlitze Ihres Thermomix® TM5 mit Schutzgittern ausgestattet sind. Entnehmen Sie die Schutzgitter für jede Reinigung.
- **durch unsachgemäßen Einsatz des Geräts:** Betreiben Sie das Gerät nur an Wechselstrom und an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz müssen mit dem Typenschild übereinstimmen (unten am Netzteil).
- **durch Korrosion:** Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfs vor dem Einsetzen in das Gerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen den Mixtopf im demontierten Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.
- **durch Kurzschluss der Kontakte des Thermomix® Rezept-Chip-Anschlusses:** Berühren Sie niemals die Kontakte für den Anschluss des Thermomix® Rezept-Chips mit metallischen Gegenständen, z. B. Löffeln. Der Thermomix® könnte dadurch beschädigt werden.

TECHNISCHE DATEN

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen/Konformität



Motor

Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung.
Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10700 Umdrehungen/Minute
(Sanftrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute).
Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Teigherstellung.
Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.

Heizung

Leistungsaufnahme 1000 W.
Gegen Überhitzung geschützt.

Integrierte Waage

Messbereich 5 bis 3000 g in 5-g-Schritten (bis max. 6,0 kg);
–100 bis –3000 g in 5-g-Schritten (bis max. –6,0 kg).

Gehäuse

Hochwertiger Kunststoff.

Mixtopf

Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler.
Maximale Füllmenge 2,2 Liter.

Anschlusswert

Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Max. Leistungsaufnahme 1500 W
Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.

Maße und Gewichte

Thermomix® TM5

Grundgerät

Höhe	34,1 cm
Breite	32,6 cm
Tiefe	32,6 cm
Gewicht	7,95 kg

Varoma

Höhe	13,1 cm
Breite	38,3 cm
Tiefe	27,5 cm
Gewicht	0,8 kg

VORWORT

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zur Entscheidung für den Thermomix® TM5.

Bei einem Erlebniskochen haben Sie die Vorzüge des Thermomix® TM5 mit allen 5 Sinnen erlebt und getestet. Eine erfahrene Thermomix® Repräsentantin hat Ihnen gezeigt, wie Sie das gesamte Leistungsspektrum optimal für Ihre individuellen Bedürfnisse nutzen können.

Sie können es sicher kaum erwarten, den Thermomix® TM5 endlich selbst einzusetzen. Die Zubereitung schmackhafter und gesunder Speisen wird schnell und einfach. Kochen mit Thermomix® TM5 spart Zeit für andere Aktivitäten.

Diese Gebrauchsanleitung macht Sie Schritt für Schritt mit Ihrem neuen Thermomix® TM5 vertraut. Bitte lesen Sie sie aufmerksam. Mit zunehmender Erfahrung in der Nutzung des Thermomix® TM5 werden Sie feststellen, dass dieses Qualitätsprodukt ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Mit unseren verständlichen Schritt-für-Schritt-Rezepten können Sie Speisen und Gerichte ohne spezielle Kenntnisse leicht selbst herstellen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Freude mit dem Thermomix® TM5.

Vorwerk Thermomix®

IHR THERMOMIX® TM5

Nachdem Sie die Verpackung geöffnet haben, vergewissern Sie sich bitte, ob alle Bestandteile des Thermomix® TM5 vorhanden sind. Die Lieferung beinhaltet:

- Thermomix® TM5 inklusive Mixtopf und Mixtopfdeckel
- Gareinsatz
- Rührraufsatz (Schmetterling)
- Messbecher
- Spatel
- Varoma
- Kochbuch
- Gebrauchsanleitung
- Thermomix® Rezept-Chip





① Grundgerät

② Mixtopf

③ Mixtopffuß

④ Mixmesserdichtring

⑤ Mixmesser

⑨ Mixtopfdeckel

⑩ Rührhaufsatz (Schmetterling)

⑪ Spatel mit Sicherheitskragen

⑫ Gareinsatz

⑬ Messbecher

⑭ Thermomix® Rezept-Chip

⑮ Deckelsensor

⑯ Wähler

⑰ Tragegriff

Varoma

⑥ Varoma-Deckel

⑦ Varoma-Einlegeboden

⑧ Varoma-Behälter

BEVOR SIE STARTEN

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Thermomix® TM5!

Bevor Sie Ihren Thermomix® TM5 (im folgenden einfach „Thermomix®“ genannt) zum ersten Mal benutzen, sollten Sie an der Vorführung einer qualifizierten Thermomix® Repräsentantin teilnehmen. Machen Sie sich im Umgang mit dem Thermomix® vertraut.

Bevor Sie starten

Stellen Sie Ihren Thermomix® auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann. Geben Sie Ihrem Thermomix® einen festen Platz in Ihrer Küche, sodass Sie ihn bequem bedienen können. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display. Reinigen Sie den Thermomix® gründlich vor dem ersten Gebrauch. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung“ (Seite 46).



Richtiges Einsetzen des Mixtopfs

Den Mixtopf mit nach vorne gerichtetem Handgriff mit leichtem Druck ins Grundgerät einsetzen ①.

Der Mixtopf wurde korrekt eingesetzt, wenn der Handgriff nach vorne gerichtet ist, wie auf Bild ① gezeigt, und der Mixtopf selbst fest und sicher im Grundgerät steht. Um den Mixtopf vorschriftsmäßig zu schließen, drücken Sie den Mixtopfdeckel senkrecht auf den Mixtopf ②. Der Mixtopfdeckel wird beim Start des Motors automatisch verriegelt.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Versuchen Sie niemals den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl Null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.

Verletzungsgefahr

- Berühren Sie niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel des Mixtopfs während des Öffnungs- oder Schließvorgangs.

Herausnehmen des Mixmessers

Herausnehmen des Mixmessers: Halten Sie den Mixtopf mit einer Hand so fest, dass die Öffnung des Mixtopfs nach oben zeigt. Drehen Sie mit der anderen Hand den Mixtopffuß um 30° im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten ab ③. Halten Sie den oberen Teil des Mixmessers vorsichtig fest und entfernen Sie es zusammen mit dem Mixmesserdicht-ring ④.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch das scharfe Mixmesser

Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

WICHTIG:

Achten Sie darauf, das Messer nicht herunterfallen zu lassen.



Einsetzen des Mixmessers

Um das Mixmesser einzusetzen, stellen Sie den Mixtopffuß auf eine ebene, saubere Fläche und stellen Sie den Mixtopf so darauf, dass Sie das Messer durch das Loch im Topfboden stecken können, bis die Dichtung des Mixmessers den Topfboden berührt ① ②. Nun halten Sie den Mixtopf fest und drehen den Mixtopffuß 30° gegen den Uhrzeigersinn, um das Messer zu fixieren. ③

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch austretendes Mixgut

Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen.



ZUBEHÖR

Bevor Sie anfangen mit dem Thermomix® zu arbeiten, möchten wir Ihnen zunächst noch einmal das Zubehör vorstellen. Auch hier bewährt sich ein durchdachtes Konzept: Alles ist sinnvoll konstruiert und dient mehrfachen Nutzungsmöglichkeiten.

Mixtopf

Markierungen innen und außen am Mixtopf zeigen die Füllmengen an (4). Das maximale Fassungsvermögen des Mixtopfs beträgt 2,2 Liter (5).

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen des Mixtopfs.

Mixtopffuß

Der Mixtopffuß (6) dient zum Befestigen und Lösen des Mixmessers im Mixtopf. Der komplette Mixtopf kann ohne zusätzlichen Untersatz auf jeder beliebigen Arbeitsfläche abgestellt werden.

WICHTIG:

Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen.



Mixtopfdeckel

Der Mixtopfdeckel ① verschließt den Mixtopf. Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Thermomix® erst starten, wenn der Mixtopfdeckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist. Versuchen Sie niemals, den Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen. Der Mixtopfdeckel wird von einem automatischen Verriegelungsmechanismus verschlossen. Er besteht aus 2 Verriegelungsarmen und einem Deckelsensor, der sich auf dem Gehäuse zwischen den Verriegelungsarmen befindet. Halten Sie diesen Sensor stets sauber.

Zwischen dem Ausschalten des Motors und dem Öffnen der Verriegelungsarme gibt es eine geschwindigkeitsabhängige Zeitverzögerung. Sie verhindert, dass Flüssigkeiten aus dem Mixtopf austreten können, wenn der Mixtopf bis zur maximalen Markierung gefüllt ist.



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Verwenden Sie zum Verschließen des Mixtopfs nur den mitgelieferten Deckel.
- Prüfen Sie die Dichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Fall einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus. Es ist nicht möglich, den Dichtring vom Mixtopfdeckel zu lösen oder auszutauschen.

Verletzungsgefahr

- Berühren Sie niemals die Verriegelungsarme oder den Deckel des Mixtopfs während des Öffnungs- oder Schließvorgangs.

Messbecher

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Mixtopfdeckelöffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z. B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.
- Achten Sie bei gefülltem Gareinsatz darauf, dass der Messbecher immer korrekt im Loch des Mixtopfdeckels sitzt und keinesfalls von Gargut hochgedrückt wird.
- Sollte die Mixtopfdeckelöffnung durch Füllgut blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und explosionsartig heiße Flüssigkeit austreten. In diesem Falle besteht Verbrühungs- und Verletzungsgefahr.

Der Messbecher erfüllt mehrere Funktionen: Er dient als Verschlusskappe für die Deckelöffnung und verhindert Wärmeverluste sowie ein Herausspritzen von Mix- und Gargut.

Der Messbecher dient gleichzeitig zum Abmessen von Zutaten. Neben der 100-ml-Markierung entspricht der bis zur Höhe des Kragens gefüllte Messbecher einer Füllmenge von 50 ml.

Setzen Sie den Messbecher immer mit der Öffnung nach oben in die Deckelöffnung (2).

Wollen Sie eine geringe Menge Flüssigkeit nachgießen, müssen Sie den Messbecher nicht abnehmen. Gießen Sie einfach die Flüssigkeit auf den Mixtopfdeckel neben den Messbecher. Sie läuft dann nach und nach in den Mixtopf.

Wollen Sie eine größere Menge Flüssigkeit oder feste Zutaten durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, heben Sie den Messbecher hoch und geben Sie die Zutaten hinein.



Gareinsatz

Der Gareinsatz des Thermomix® besteht aus hochwertigem Kunststoff. Er kann vielfältig genutzt werden:

- Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Zerkleinern und pürieren Sie Obst oder Gemüse im Thermomix®, setzen Sie dann den Gareinsatz in den Mixtopf ein und nutzen Sie ihn beim Ausgießen als Filter. Mit dem Spatel können Sie den Gareinsatz während des Ausgießens festhalten (3).
- Empfindliche Zutaten, die sich nicht dafür eignen, im Mixtopf zubereitet zu werden (z. B. Fleisch- oder Fischklößchen), geben Sie in den Gareinsatz.
- Zum Garen von Beilagen (z. B. Reis oder Kartoffeln).

Zum Herausnehmen des Gareinsatzes setzen Sie den Haken des Spatels in die Einkerbung des Gareinsatzes ein (4) und heben Sie den Gareinsatz aus dem Mixtopf heraus (5). Den Spatel können Sie danach wieder herausnehmen.

- An der Unterseite des Gareinsatzes befinden sich sog. Füßchen (6). Sie sorgen dafür, dass das Gargut ungehindert abtropfen kann.
- Beim Reduzieren von Flüssigkeit (z. B. bei Saucen), können Sie den Gareinsatz auch statt des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen (7).



⚠ VORSICHT

- Überfüllen Sie den Gareinsatz nicht. Der Gareinsatz darf maximal nur so gefüllt werden, dass Füllgut nicht über den oberen Rand hinausragt. Sorgen Sie immer dafür, dass die Mixtopfdeckelöffnung frei bleibt. Sollte die Mixtopfdeckelöffnung durch Füllgut blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und explosionsartig heiße Flüssigkeit austreten. In diesem Falle besteht Verbrühungs- und Verletzungsgefahr.

Spatel

Auch der Spatel ① ist ein Beispiel für das gut durchdachte Thermomix® Konzept.

- Der Thermomix® Spatel ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Führen Sie ihn von oben durch die Deckelöffnung ein ②. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Messern erfasst wird. So können Sie auch während des Kochens, Rührens oder Zerkleinerns mit dem Spatel arbeiten.
- Mit dem Spatel schaben Sie das Mix- bzw. Gargut nach der Zubereitung aus dem Mixtopf heraus. Die Spitze des Spatels ist so geformt, dass sie genau zwischen Mixmesser und Mixtopfwand passt.
- Durch den speziell geformten Sicherheitskragen rollt der Spatel nicht von der Arbeitsfläche.
- Sie halten mit dem Spatel den Gareinsatz fest, wenn Sie Obst- oder Gemüsesäfte filtern.
- Mit dem Haken des Spatels entfernen Sie mühelos den Gareinsatz aus dem Mixtopf (siehe Seite 19, Foto ④).



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Benutzen Sie zum Umrühren des Mixguts im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Schließen Sie immer den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.
- Verwenden Sie niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.) zum Rühren. Derartige Gegenstände könnten in das drehende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

Rühraufsatz (Schmetterling)

- Der Schmetterling ③ (hier auf das Mixmesser aufgesetzt) ④ hilft Ihnen, beste Ergebnisse beim Sahne- oder Eischneeslagen zu erzielen. Auch für die Herstellung von cremigen Pudding- oder Sahnemassen eignet er sich hervorragend.
- Beim Kochen von z. B. Milch, Pudding, Sauce etc. bleibt das Kochgut immer in Bewegung. So wird Ansetzen und Anbrennen verhindert.

Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und zu entfernen: Setzen Sie den Rühraufsatz ein, wie auf dem Bild ⑤ gezeigt und drehen Sie ihn leicht entgegen der gewünschten Drehrichtung des Mixmessers. Er sollte nun unter dem Mixmesser eingehakt sein und sich nicht mehr senkrecht nach oben abziehen lassen. Durch das kugelförmige Ende lässt er sich wieder entfernen, indem Sie ihn mit Drehungen in beide Richtungen herausziehen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe 4 nicht überschreiten.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zufügen, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.



Varoma

Der Varoma ① besteht aus 3 Teilen ②:

- Varoma-Behälter (unten)
- Varoma-Einlegeboden (Mitte)
- Varoma-Deckel (oben)

Alle Teile sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff.

HINWEIS

- Halten Sie den Varoma immer mit seinem Deckel geschlossen ①.
- Nutzen Sie den Varoma beim Garen ausschließlich mit dem Thermomix®. Er ist nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder anderen Geräten verwendbar.



Kombination der Varoma-Einzelteile

Der Varoma kann in folgenden 2 Kombinationen genutzt werden:

Kombination 1:

Varoma-Behälter mit Varoma-Einlegeboden und Varoma-Deckel ②.

Diese Kombination bietet sich an, wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel garen möchten, z. B. Gemüse und Fleisch oder Fisch, oder größere Mengen von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Hefeklöße, die nicht aufeinanderliegen sollen.

Kombination 2:

Varoma-Behälter mit Varoma-Deckel ③.

Diese Zusammensetzung empfiehlt sich, wenn Sie größere Mengen gleicher Lebensmittel zubereiten möchten, z. B. Gemüse, Kartoffeln oder größere Fleisch- oder Wurstwaren.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.

WICHTIG:

Wenn der Varoma-Deckel nicht richtig aufliegt, kann unerwünscht Dampf entweichen. Die Lebensmittel werden nicht richtig gegart.

Richtige Nutzung des Varoma

Der Varoma ist ein Zubehör zum Thermomix® und ist nur zusammen mit dem Thermomix® verwendbar. Darum muss vor der Nutzung des Varoma der Thermomix® ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden:

Schritt 1: Vorbereitung des Thermomix®

Stellen Sie den Mixtopf richtig in den Thermomix®. Füllen Sie den Mixtopf des Thermomix® mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten. Wenn Sie beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzen, setzen Sie diesen in den Mixtopf ein und füllen Sie ihn z. B. mit Kartoffeln oder Reis. Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel.

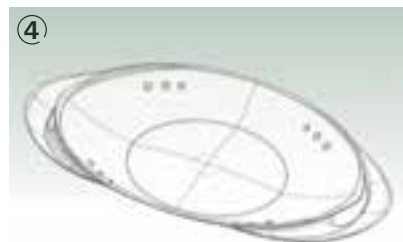
Für eine aromatische Variante können Sie auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwenden.

Schritt 2: Befüllung des Varoma

Legen Sie den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche ④ und stellen Sie den Varoma-Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde. Füllen Sie den Varoma-Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut ⑤.

Versichern Sie sich, dass einige Schlitzze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Beim Befüllen des Varoma achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die länger zum Garen brauchen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben gelegt werden.

Der Varoma-Deckel unter dem Varoma-Behälter verhindert das Durchtropfen von Flüssigkeit von gewaschenem Gemüse, reifem Obst, rohem Fleisch oder Fisch auf die Arbeitsfläche.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass die Öffnung des Mixtopfdeckels und einige Schlitzze des Varoma-Behälters und -Einlegebodens frei bleiben. Sonst kann Wasserdampf unkontrolliert austreten.
- Achten Sie auf die richtige Position des Varoma auf dem Mixtopfdeckel.

Wenn Sie den Varoma-Einlegeboden nutzen, belegen Sie ihn mit Gargut und setzen ihn in den Varoma-Behälter ein ①.

Setzen Sie den Varoma in aufrechter Position auf den geschlossenen Mixtopfdeckel (ohne den Messbecher), sodass er gut sitzt ②.

Setzen Sie den Varoma-Deckel auf. Er muss richtig aufliegen, damit der Varoma abgedichtet wird und der Dampf nicht unkontrolliert entweichen kann.

WICHTIG:

Verschließen Sie nie die Mixtopfdeckelöffnung mit dem Messbecher, wenn Sie den Varoma benutzen.

Sitzt der Varoma-Deckel nicht richtig auf dem Varoma, gelangt nicht ausreichend Dampf in den Varoma. Dies beeinträchtigt den Garprozess.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass beim Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel des Varoma heißer Dampf austritt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Thermomix® fern und warnen Sie sie vor der Dampfbildung und dem heißen Kondenswasser.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (☞ – 6). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.

Schritt 3: Dampfaren mit Varoma ③

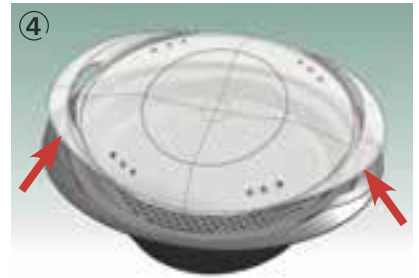
Wählen Sie die gewünschte Garzeit und die Varoma-Temperatur über Display und Wähler aus. Mit dem Drehen des Wählers auf niedrige Drehzeleinstellungen (☞ – 6) beginnt der Garprozess. Die Zeitmessung läuft an. Das Wasser oder die Garflüssigkeit im Mixtopf wird so erhitzt, dass die für den Dampfgarvorgang benötigte Dampfmenge von 250 ml pro Viertelstunde erzeugt wird, und durch die Öffnung im Mixtopfdeckel des Thermomix® in den Varoma steigt. Das Gargut wird langsam und schonend gegart. Beachten Sie bitte, dass die maximale Varoma-Temperatur 120 °C beträgt, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Halten Sie beim Öffnen den Varoma-Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfs aufsteigt.



Wenn die Lebensmittel gar sind oder Sie überprüfen wollen, ob sie gar sind, stellen Sie die Drehzahl mit Hilfe des Wählers auf Null, indem Sie auf dem Home-Bildschirm auf die Drehzahlanzeige tippen und den Wähler anschließend gegen den Uhrzeigersinn drehen. Zum Öffnen des Varoma kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann ④. Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Varoma-Behälter und Einlegeboden tropft, indem Sie ihn mittig über den Varoma-Behälter halten. Dann können Sie den Varoma-Deckel vorsichtig entfernen und umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen.

Heben Sie den Varoma-Behälter und Einlegeboden an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist. Dann stellen Sie den Varoma-Behälter auf den Varoma-Deckel.

Praktische Arbeit mit Varoma

Sie haben in der Beschreibung gesehen, wie einfach der Einsatz des Varoma ist. Beachten Sie einige Grundregeln bei der Nutzung des Varoma:

- Geben Sie genügend Wasser in den Mixtopf.

WICHTIG:

30 Minuten Varoma-Dampfgaren benötigen 0,5 Liter (500 g) Wasser, für alle weiteren 15 Minuten Garzeit werden weitere 250 g Wasser benötigt.

- Um eine gleichmäßige Dampfverteilung im Varoma zu gewährleisten, sind der Boden des Varoma-Behälters und auch der Einlegeboden gleichmäßig mit kleinen Schlitzern versehen.
- Das Gargut muss immer so eingelegt werden, dass möglichst viele Schlitzze „frei“ bleiben. Ein „lockeres“ Einlegen des Garguts stellt dies in der Regel schon sicher.
- Es können Lebensmittel unterschiedlicher Konsistenz und Härte gleichzeitig im Varoma gegart werden. Je nach Garzeit werden die Lebensmittel mit längeren Garzeiten nach unten gelegt, die mit kürzeren Garzeiten nach oben: zum Beispiel Gemüse in den Varoma-Behälter und Fisch in den Varoma-Einlegeboden.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßig gegart, wenn sie in ähnlich große Stücke geschnitten werden. Die empfohlenen Kochzeiten sind nur Richtwerte, die Kochzeit ist abhängig von der Qualität, dem Reifegrad und der Größe des Garguts sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.
- Fetten Sie den Varoma-Behälter und den -Einlegeboden ein, um sicherzustellen, dass Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Teig nicht daran festkleben.
- Saucen und Suppen im Mixtopf sollten erst nach Beendigung des Garprozesses angedickt werden. Bindemittel verhindern unter Umständen die gleichmäßige Dampfbildung im Mixtopf und können so den Garprozess im Varoma beeinträchtigen.
- Sie können den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen und ihn als Abtropfschale sowohl für den Varoma-Behälter als auch für den Varoma-Einlegeboden nutzen ①. In diesen Kombinationen dient der Varoma-Deckel auch als Serviertablett.



ARBEITEN MIT DEM THERMOMIX®

Erster Einsatz des Thermomix®

Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Thermomix® heraus und schließen Sie den Thermomix® an das Stromnetz an (220–240 V). Sie können selbst bestimmen, in welcher Länge das Kabel (bis zu 1 m) ausgezogen sein soll. Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix® verborgen, und Sie bleiben von lästigem „Kabelsalat“ verschont. Um eine einwandfreie Funktion der Waage zu garantieren, sollten Sie das Anschlusskabel zug- und spannungsfrei verlegen. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Anschlusskabel. Dies würde die Standfestigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu einer Ungenauigkeit der Waage führen. Der Thermomix® ist nun betriebsbereit.

Sie schalten den Thermomix® ein, indem Sie auf den Wähler drücken. Daraufhin erscheint der Home-Bildschirm.

Mit Hilfe des Home-Symbols gelangen Sie von jedem beliebigen Menüpunkt zum Home-Bildschirm zurück. Wenn Sie sich auf dem Home-Bildschirm befinden,

HINWEIS:

Gerät kann in Bewegung geraten

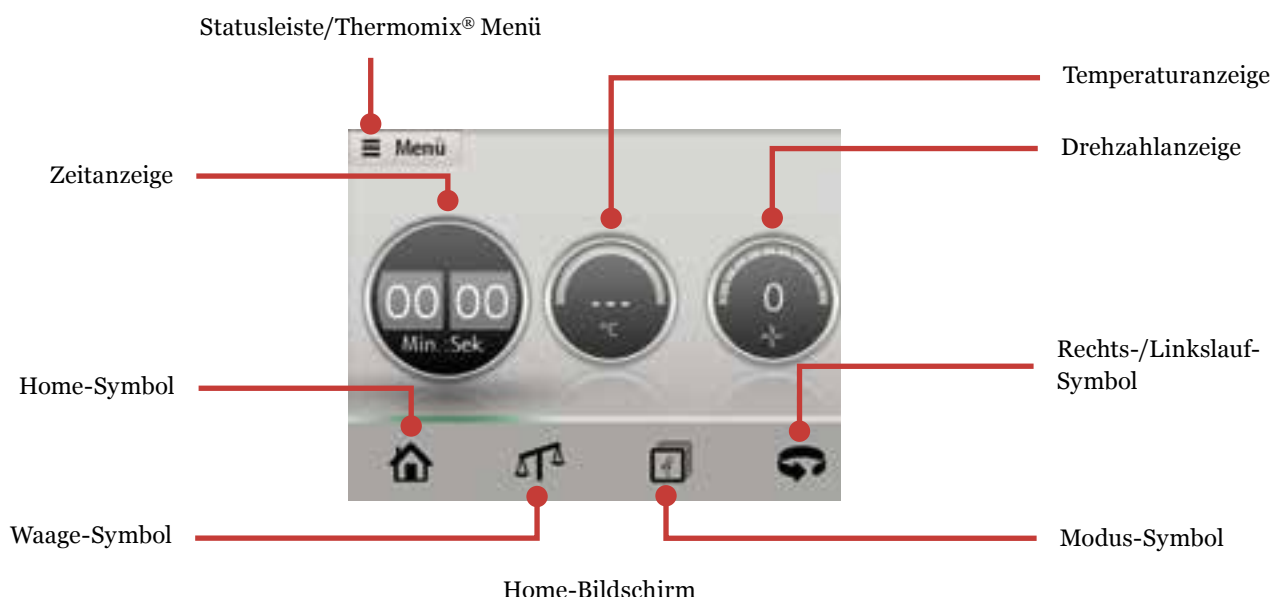
Stellen Sie den Thermomix® auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix® nicht herunterfällt.

Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf

Platzieren Sie den Thermomix® und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.

können Sie die Werte der Anzeigen durch Berühren und Halten der Home-Taste auf Null zurückstellen.

Geben Sie Ihrem Thermomix® gleich von Beginn an einen festen Standplatz in Ihrer Küche, damit er für Sie bereitsteht, wann immer Sie ihn brauchen.



Ausschalten des Thermomix®

Sie schalten Ihren Thermomix® aus, indem Sie den Wähler so lange gedrückt halten, bis im Display der Hinweis erscheint, dass sich der Thermomix® ausschaltet. Sobald der Hinweis erscheint, können Sie den Wähler loslassen.

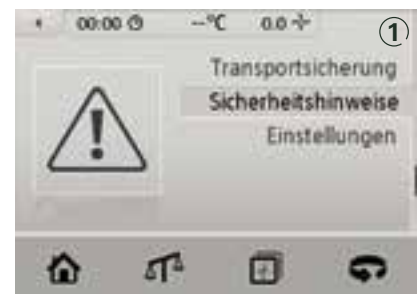
⚠ VORSICHT

Auch wenn der Thermomix® mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, so bleibt er doch ein Gerät, das Lebensmittel bis auf 120 °C erhitzt und mit einem Messer püriert, das mit bis zu 10700 Umdrehungen pro Minute rotiert. Dabei treten physikalische Effekte auf, die Sie bereits von Töpfen und Herden kennen (z. B. überkochende Milch) und die nicht zu vermeiden sind. Daher ist es ratsam, stets vorsichtig und besonnen zu handeln!

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

Das Display des Thermomix® ist aus Glas und kann bei unsachgemäßer Behandlung zersplittern.



Hinweise für Ihre Sicherheit

Die Hinweise für Ihre Sicherheit sehen Sie beim ersten Einschalten des Thermomix® sowie bei jedem 50sten Einschalten und jedes Mal, nachdem der Thermomix® nicht ordnungsgemäß ausgeschaltet wurde. Wenn Sie zwischen- durch nachlesen möchten, worauf Sie achten sollten, wählen Sie einfach in der Thermomix® Welt die Zeile „Sicherheitshinweise“ aus ①.

Zutaten mit dem Thermomix® wiegen

Durch Berühren des Waage-Symbols aktivieren Sie die integrierte Waage Ihres Thermomix® ②. So können Sie alle benötigten Zutaten direkt im Mixtopf und im Varoma abwiegen. Um die Waage zu nutzen, gehen Sie in folgenden Schritten vor:

Schritt 1: Den Mixtopf in das Gerät einsetzen.

Schritt 2: Waage-Symbol berühren.

Schritt 3: Erste Zutat (bis max. 3,0 kg) einfüllen und die Menge auf dem Display kontrollieren.

Schritt 4: Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, drücken Sie nochmal auf das Tara-Symbol und geben Sie die nächste Zutat in den Mixtopf ③.

Den Zuwiegevorgang können Sie, wie beschrieben, bis zum Maximalgewicht (6 kg) beliebig oft wiederholen. Die Toleranz der Waage beträgt bis 3,0 kg $\pm$ 30 g.

WICHTIG:

Beim Wiegen den Thermomix® nicht berühren, nichts an das Gerät anlehnen und darauf achten, dass nichts unter dem Gerät liegt. Achten Sie zudem darauf, dass die Anschlussleitung nicht unter Spannung steht.



Weitere Informationen zum Wiegen

Der Zuwiegemechanismus funktioniert von 5 g bis maximal 6,0 kg in 2 Schritten von je 3,0 kg. Beim Wiegen und Zuwiegen sollten Sie die Zutaten immer langsam zugeben, da die Waage etwa 2–3 Sekunden benötigt, bevor sie das exakte Gewicht anzeigt.

Entnehmen Sie eine Zutat aus dem Mixtopf, zeigt die Waage negative Werte an, entsprechend dem Gewicht der Zutaten, die dem Mixtopf entnommen wurden.

Geben Sie bitte bei einer Zuwiegefunktion nicht mehr als 3,0 kg pro Vorgang hinein. Ein Befüllen mit mehr als 3,0 kg pro Zuwiegevorgang führt zur Anzeige „max“ auf dem Display.

Vor dem Wiegen oder Zuwiegen drücken Sie immer zuerst auf das Waage-Symbol. Sie erhöhen so die Wiegegenauigkeit. Achten Sie bitte außerdem darauf, dass das Gerät während des Wiegens nicht verschoben wird. Wird die Waage-Funktion länger als 15 Minuten nicht genutzt, schaltet sich der Thermomix® selbstständig ab. Wenn Sie das Waage-Symbol noch einmal berühren, beginnen die 15 Minuten von vorn.

Wiegen im laufenden Betrieb:

Die Waage-Funktion ist möglich bis Geschwindigkeitsstufe 4. Diese Funktion führt nur bei gleichmäßigen Rührvorgängen zu korrekten Gewichtsangaben. Jedes Ruckeln des Thermomix® beeinträchtigt das Messergebnis.

Bedienung des Thermomix® über den Home-Bildschirm

Schritt 1: Stellen Sie die Zeit ein.

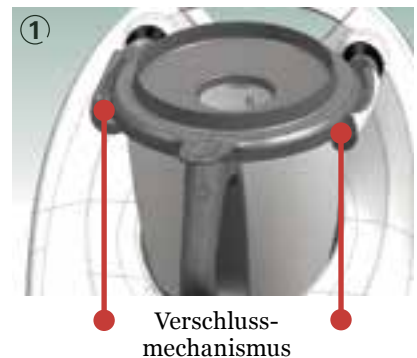
Berühren Sie die Zeitanzeige und wählen Sie mit Hilfe des Wählers eine Betriebszeit bis zu 99 Minuten. Sie können eine Zeit zwischen 0 und 1 Minute in 1-Sekunden-Schritten, 1 und 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, 5 und 20 Minuten in 30-Sekunden-Schritten sowie 20 und 99 Minuten in 60-Sekunden-Schritten wählen (Aufzählung wie in früheren Versionen).

Schritt 2: Stellen Sie die Temperatur ein.

Berühren Sie die Temperaturanzeige und wählen Sie mit Hilfe des Wählers die gewünschte Temperatur, wenn Sie die Zutaten im Mixtopf erwärmen oder kochen möchten. Wenn die Speise nicht erwärmt werden soll, überspringen Sie diesen Schritt. Beachten Sie, dass die Heizfunktion des Thermomix® trotz Temperaturvorwahl noch so lange deaktiviert ist, wie noch keine Zeitvorwahl erfolgt ist.

Schritt 3: Starten Sie den Thermomix®

Berühren Sie die Drehzahlanzeige und drehen Sie den Wähler, bis die gewünschte Drehzahlstufe angezeigt wird. Nach der Einstellung der Drehzahlstufe sichert der Verschlussmechanismus ① den Mixtopfdeckel und es erfolgt ein Rückzählen der vorgewählten Zeit in Sekundenschritten bis auf „00.00“. Im Kaltmixbetrieb wird die Mixgeschwindigkeit nach Ablauf der vorgewählten Zeit abgeschaltet und ein akustisches Signal zeigt das Ende des Arbeitsgangs und die Freigabe des Mixtopfdeckels an. Je nach der vorprogrammierten Geschwindigkeit gibt der Verschlussmechanismus den Mixtopfdeckel erst nach einigen Sekunden frei, um sicherzustellen, dass kein flüssiges Mixgut herausspritzen kann. Beim Erwärmungs- und Garprozess rotiert das Mixmesser nach Ablauf der vorgewählten Zeit in der Sanfrührstufe für 8 Sekunden weiter, um ein Anbrennen am Mixtopfboden zu verhindern. Nachdem die 8 Sekunden abgelaufen sind, stoppt der Motor, ein akustisches Signal ertönt und der Deckel kann abgehoben werden. Dieser Vorgang darf durch Drücken des Wählers oder Drehen des Wählers gegen den Uhrzeigersinn jederzeit vor Ablauf der 8 Sekunden beendet werden.



WICHTIG:

Das Erwärmen und Garen funktioniert nur bei vorgewählter Zeit.

⚠ VORSICHT

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Thermomix®, ob das Messer mit dem Dichtring ordnungsgemäß eingesetzt ist. Ihr Thermomix® kann beschädigt werden, wenn er ohne Messer, Messerdichtring oder Mixtopffuß verwendet wird.

⚠ VORSICHT

Berühren Sie niemals den Verschlussmechanismus oder den Deckel des Mixtopfs während des Öffnungs- und Schließvorgangs des Verschlussmechanismus.

Korrektur der vorgewählten Zeit

Die vorgewählte Zeit kann während der Zubereitung jederzeit geändert werden. Berühren Sie dazu die Zeitanzeige (wenn sie noch nicht aktiviert ist) und drehen Sie den Wähler im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verlängern, oder im Gegenuhrzeigersinn, um sie zu verkürzen. Wenn das Messer vor Ablauf der vorgewählten Zeit gestoppt wird, um zum Beispiel noch eine Zutat hinzuzugeben, wird die Zeitmessung angehalten. Sobald eine neue Geschwindigkeit gewählt wird, wird das Rückzählen bis auf Null fortgesetzt. Möchten Sie den Mixvorgang vor Ablauf der vorprogrammierten Zeit ganz abbrechen, berühren Sie die Zeitanzeige und drehen Sie den Wähler gegen den Uhrzeigersinn, bis die Zeitanzeige auf 00:00 steht, oder drücken Sie den Wähler.

Falls beim Mixbetrieb keine Zeit vorgewählt wurde, erfolgt nach der Drehzeileinstellung automatisch die Zeitmessung bis max. 99 Minuten, danach ertönt ein akustisches Signal.

VORSICHT

Entnehmen Sie den Mixtopf vorsichtig, damit der Inhalt nicht austreten kann, insbesondere wenn der Mixtopf heiße Speisen enthält.

WICHTIG:

Reinigen Sie die Oberfläche des Thermomix® umgehend von verschüttetem Mixgut.

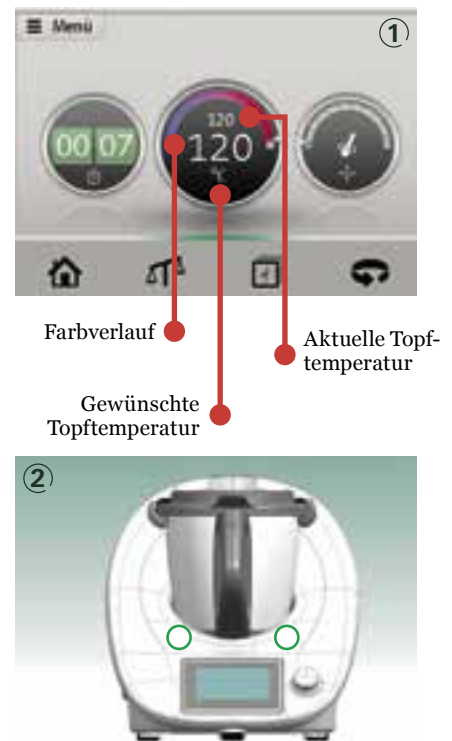
Die Temperaturanzeige

Die Temperatur kann zwischen 37 °C und 120 °C eingestellt werden. Die gewünschte Temperatur wird in der Mitte der Temperaturanzeige mit größeren Ziffern angezeigt. Je nach der Temperatur des Topfs wird im oberen Teil der Temperaturanzeige ein Farbverlauf von Blau nach Rot dargestellt. Gleichzeitig wird zwischen der gewünschten Temperatur und dem Farbverlauf die aktuelle Mixtopftemperatur in kleineren Ziffern angegeben ①. Während der Heizphase pulsiert zudem das °C in der Temperaturanzeige.

Die angezeigten Zahlenwerte für die gewünschte und die aktuelle Temperatur stellen nur Näherungswerte dar.

Vergewissern Sie sich immer, dass der Wert für die gewünschte Temperatur auf „---“ eingestellt ist, wenn Sie nicht erwärmen oder kochen möchten! Andernfalls schalten Sie die Heizfunktion aus, indem Sie die Temperaturanzeige berühren und den Wähler im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Wert „---“ angezeigt wird. So vermeiden Sie bei vorgewählter Zeit, dass die Zutaten im Mixtopf ungewollt erhitzt werden. Die Heizung wird nur dann eingeschaltet, wenn an der Zeitanzeige eine Zeit vorgewählt wurde.

Zusätzlich zeigt der Thermomix® über LEDs auf dem Gehäuse an, ob er sich gerade bei der Zubereitung kalter Speisen (grünes Pulsieren) oder bei der Zubereitung heißer Speisen befindet (rotes Pulsieren ab Erreichen einer Mixtopftemperatur von 55–60 °C) ②.



Softheizen bei Drehzahlstufe 2–3

Die Drehzahlstufen 2 und 3 sind für das Softheizen ausgelegt. Werden diese Drehzahlstufen gewählt, steigt die Temperatur langsamer an als auf anderen Drehzahlstufen. Dadurch wird ein sanftes Erhitzen empfindlicher Zutaten (z. B. Zabaglione) gewährleistet.

Sanftanlauf (über 60 °C)

Wenn bei einer Temperatur von über 60 °C im Mixtopf die Geschwindigkeit des Messers schnell erhöht wird, verhindert die Elektronik durch verzögerte Drehzahlerhöhung ein Herausspritzen des Garguts. Dieser Sanftanlauf funktioniert nur, wenn das Gargut im Thermomix® erhitzt wurde. Nur dann kann der Temperaturfühler die aktuelle Temperatur korrekt messen und den Sanftanlauf auslösen.

Wollen Sie außerhalb des Geräts erhitzte Lebensmittel im Thermomix® weiterverarbeiten (z. B. aus einem Bratenfond eine gebundene Sauce machen), so dürfen Sie die Drehzahl nur langsam schrittweise erhöhen.

Varoma-Heizstufe

Wenn Sie die Varoma-Temperatureinstellung auswählen ③, können Temperaturen bis zu 120 °C (248 °F) erreicht werden, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl. Dabei zeigt die Ist-Temperaturanzeige den Schriftzug „Varoma“, sobald der Mixtopfinhalt die zum Dampfgaren benötigte Temperatur von 100 °C erreicht hat. Auf der Varoma-Heizstufe bei 100 °C verdampfen in 15 Minuten 250 g Wasser. Die Varoma-Heizstufe ist nur für Varoma-Garen (siehe Seite 22 ff.) und das Reduzieren von Speisen auf Wasserbasis gedacht. Zum Andünsten wird die Temperatureinstellung (120 °C) empfohlen. Diese werden erst erreicht, nachdem der Wasseranteil entsprechend verdampft ist.

WICHTIG:

Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.

Drehzahlwahl

Mit dem Einstellen der Drehzahl nehmen Sie den Thermomix® in Betrieb. Dabei stehen die folgenden Drehzahlen zur Verfügung:

Bezeichnung	Stufe/Modus	Umdrehungen/Min.
Sanfrührstufe		40
Rühren	1–3	100–500
Mixen/Pürieren	4–10	1100–10200
Turbomixen	Turbo	10700

Sanfrührstufe/🌀

Die Sanfrührstufe ④ kann mit Hilfe der Drehzahlstufenanzeige und des Wählers eingestellt werden. Es handelt sich hierbei um eine niedrige Drehzeileinstellung, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem herkömmlichen Kochtopf vergleichen kann. Auf der Sanfrührstufe wird nicht zerkleinert, d. h. Stücke bleiben erhalten.

Rühren

Die niedrigen Drehzahlstufen 1–3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. Eintöpfe hervorragend zubereiten.



Mixen/Pürieren

Die Drehzahlstufen 4–10 eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse. Achten Sie bitte darauf, dass Sie den Wähler bei eingesetztem Messbecher immer langsam in die gewünschte Position bringen. Sie vermeiden so ein Herausspritzen der Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten.

⚠️ WARNUNG:

Greifen Sie im Betrieb nicht durch die Öffnung im Mixtopfdeckel.

Turbo-Modus

Sie nutzen mit dem Turbo-Modus die maximale Drehzahl.

Um den Turbo-Modus zu aktivieren, drücken Sie das Modus-Symbol ① und wählen dort Turbo ② aus.

Auf dem Turbo-Bildschirm ③ wählen Sie die gewünschte Pürierzeit zwischen 0,5, 1 und 2 Sekunden, indem Sie das entsprechende Feld berühren. Starten Sie den Püriervorgang durch Berühren der Drehzahlanzeige und Drehen des Wählers. Der Turbo-Modus eignet sich auch für die so genannte „Intervall“-Anwendung. Wenn Sie z. B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern wollen, aktivieren Sie 3–4 Mal die Turbofunktion für 0,5 Sekunden (ggf. nochmal wiederholen). Sie erhalten dann eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel. Sie können den Turbomodus bei jeder Drehzahl einschalten. Der Turbo-Modus wird deaktiviert, wenn die Temperatur im Mixtopf 60 °C überschreitet.

⚠️ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Aktivieren Sie niemals den Turbo-Modus und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60 °C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix® erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Garguts niemals fest.
- Entnehmen Sie den Mixtopf vorsichtig, damit der Inhalt nicht austreten kann, insbesondere wenn der Mixtopf heiße Speisen enthält.

WICHTIG:

Wenn Sie Mixgut pürieren möchten, das eine höhere Temperatur als 60 °C aufweist (z. B. bei der Zubereitung einer Soße aus heißen Fleischsäften), können Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Wählers erhöhen. Es wird dringend empfohlen, dabei langsam und schrittweise vorzugehen.



Rechts-/Linkslauf

Durch Berühren des -Symbols auf dem Bildschirm können Sie das Mixmesser von Rechts- auf Linkslauf umschalten (4). Die Änderung der Drehrichtung des Messers ist in jeder Drehzahleinstellung möglich außer im Turbo-Modus.

Der Linkslauf wird durch das entsprechende Symbol im Display angezeigt. Um den Linkslauf auszuschalten, berühren Sie einfach das -Symbol noch einmal oder warten Sie bis die vorgegebene Zeit abgelaufen ist und die Drehrichtung automatisch auf Rechtslauf zurückgesetzt wird. Der Linkslauf dient bei niedriger Drehzahl zum besonders schonenden Rühren von empfindlichem Mixgut, das nicht zerkleinert werden soll.



Teig-Modus

Zur Herstellung schwerer Hefe- und Brotteige nutzen Sie den Teig-Modus. Um den Teig-Modus zu wählen, berühren Sie das Modus-Symbol (5) auf dem Display und wählen im Menü das Symbol mit der Kornähre (6).

Eine Mitteilungsleiste am oberen Bildschirmrand bestätigt die Auswahl. Auf der Drehzahlanzeige sehen Sie nun eine Ähre, die anzeigt, dass der Teig-Modus gewählt wurde. Sie können den Teig-Modus aktivieren, indem Sie die Drehzahlanzeige berühren und anschließend den Wähler mit oder ohne Vorprogrammierung der Zeit drehen.

Ein Intervallbetrieb, bei dem links- und rechtsherum gedreht wird, sorgt für eine gleichmäßige Verarbeitung des Teigs im Mixtopf.

Um den Teig-Modus zu deaktivieren, berühren Sie erneut das Modus-Symbol auf dem Display. Eine Mitteilungsleiste am oberen Bildschirmrand bestätigt die Auswahl.

Der Teig-Modus kann nur gewählt werden, wenn die Temperatur im Mixtopf nach einem Kochvorgang unter 60 °C abgesunken ist. Liegt die Temperatur höher, lässt sich der Teig-Modus nicht starten und es erscheint ein Hinweis im Display. Beachten Sie, dass, während der Teigmodus aktiv ist, die Heizung, der Turbo-Modus sowie der Rechts-/Linkslauf deaktiviert sind.

WICHTIG:

Gerät kann in Bewegung geraten

Stellen Sie den Thermomix® auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann.

Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix® nicht herunterfallen kann.

Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann.

Lassen Sie daher das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

Anschluss eines Thermomix® Rezept-Chips

Um den Thermomix® Rezept-Chip an Ihren Thermomix® anzuschließen, legen Sie ihn an den seitlichen Anschluss des Thermomix® an. Er rastet von selbst in die richtige Position ein, sobald die Magnetkraft ausreicht ①. Auf dem Display wird angezeigt, welcher Thermomix® Rezept-Chip mit dem Thermomix® verbunden wurde. Ein Symbol neben dem Rezepteintrag im Thermomix® Menü signalisiert, dass ein Thermomix® Rezept-Chip mit dem Thermomix® verbunden wurde. Die auf dem Thermomix® Rezept-Chip enthaltenen Rezepte können nun in den Untermenüs „Rezepte“ und „Lieblingsrezepte“ angewählt und gekocht werden.

⚠ VORSICHT

Risiko für Besitzer eines Herzschrittmachers

Der Thermomix® Rezept-Chip und der Thermomix® Rezept-Chip-Anschluss des Thermomix® TM5 besitzen Magnete. Wenn Sie einen Herzschrittmacher tragen, halten sie bitte ausreichenden Abstand. Weisen Sie Träger von Herzschrittmachern entsprechend auf die enthaltenen Magnete hin.

Thermomix® Menü

Wenn Sie auf dem Home-Bildschirm auf „Menü“ tippen, erreichen Sie ein Menü mit hilfreichen Zusatzfunktionen des Thermomix® ②, insbesondere der so genannten „Guided-Cooking-Funktion“ mit der die Rezeptzubereitung im Thermomix® noch einfacher wird als jemals zuvor.

Lieblingsrezepte

Die Auswahlzeile „Lieblingsrezepte“ bringt Sie auf kürzestem Weg zu den Rezepten, die Sie als Ihre Favoriten markiert haben. **Wichtig zu wissen:** Das Auswahlfeld mit dem Pfeil nach links in der linken oberen Ecke führt Sie immer zurück auf die nächsthöhere Menüebene ③. Passt ein Menüeintrag einmal nicht komplett in die jeweilige Zeile, wird dies mit 3 Punkten am Ende der Zeile kenntlich gemacht. Durch seitliches Wischen des Menüeintrags können Sie den versteckten Teil des Menüeintrags in den Sichtbereich bewegen.

Rezepte

Wählen Sie hier ein Rezept von einem Thermomix® Rezept-Chip aus, das Sie ansehen oder mit Hilfe der „Guided-Cooking-Funktion“ zubereiten möchten. Tippen Sie auf den Menüeintrag „Rezepte“, um in allen Rezepten zu suchen ④. Auf 4 Wegen finden Sie zu dem gewünschten Rezept:
Wählen Sie aus Ihren Lieblingsrezepten, suchen Sie nach einer Kategorie, suchen Sie alphabetisch nach dem Namen des Rezepts, oder schauen Sie nach dem, was Sie zuletzt gekocht haben ⑤.



Nach Kategorie

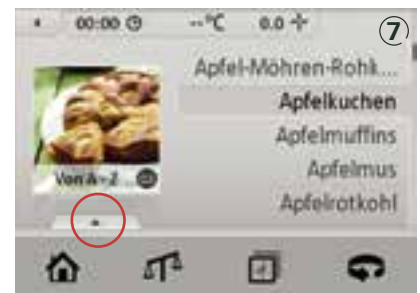
Wenn Sie nach Kategorie suchen, bietet Ihnen der Thermomix® verschiedene Rubriken wie z. B. Vorspeisen oder Hauptgerichte mit Fleisch an. Innerhalb der Kategorien sind die Rezepte alphabetisch sortiert (6).



Von A bis Z

In der alphabetischen Liste können Sie nach dem Namen Ihres Rezepts suchen.

Scrollen Sie mit Ihrem Finger mit vertikalen Wischbewegungen durch die Rezeptliste, oder nutzen Sie den Scrollbalken an der rechten Seite des Displays. Nutzen Sie für die Eingabe eines Anfangsbuchstabens das Aufklappmenü mit dem Pfeil nach oben (7).



Zuletzt gekocht

Sie haben vor Kurzem etwas Leckeres gekocht und wollen den Erfolg wiederholen? Hier finden Sie eine Liste der kürzlich verwendeten Rezepte (8).

Vor dem jeweiligen Menüeintrag wird durch ein Symbol angezeigt, zu welchem Zeitpunkt ein Rezept verlassen wurde. Ein Pause-Zeichen || zeigt, dass das Rezept unterbrochen wurde. Nach dem Anwählen dieses Rezepts werden Sie gefragt, ob Sie das Rezept weiterkochen oder neustarten möchten.

Ein Thermomix® Rezept-Chip-Symbol weist darauf hin, dass das Rezept zu Ende gekocht wurde. Ein transparentes Thermomix® Rezept-Chip-Symbol weist darauf hin, dass der Thermomix® Rezept-Chip mit diesem Rezept nicht mit dem Thermomix® verbunden ist.



Kochen eines Rezepts von einem Thermomix® Rezept-Chip mit der „Guided-Cooking-Funktion“

Tippen Sie auf dem Home-Bildschirm auf „Menü“ und wählen Sie ein Rezept aus. Nachdem Sie ein Rezept angeklickt haben, wird das Rezept im Lesemodus angezeigt, in dem Sie nach oben und unten blättern können. Auf diese Weise können Sie das ganze Rezept und die Zutatenliste lesen (1). Unten auf dem Bildschirm finden Sie das aus der Rezeptsuche bereits bekannte Aufklappenmenü. Hier finden Sie weitere Informationen zum Rezept (2):

Lieblingsrezept: Markieren Sie das Rezept als Lieblingsrezept.

Nährwerte: Schauen Sie sich das Nährwertprofil des Rezepts an.

Tipps: Tipps zum Rezept.

Variationen: Ideen zur persönlichen Abwandlung des Rezepts.

Getränkeempfehlung: Zu einigen Gerichten werden Getränke vorgeschlagen, die besonders gut zu dem Gericht passen.

Ansicht: Zu manchen Gerichten sind verschiedene Bildschirmdarstellungen wählbar. Wenn Sie das Rezept nachkochen wollen, können Sie entweder zwischen dem Lesemodus und dem Hauptmenü-Bildschirm hin- und herschalten oder Sie tippen auf „Starten“ in der rechten oberen Ecke des Displays und befolgen die Bildschirmanweisungen (3).

Parallele Schritte

Sinige Rezepte bieten zur Abkürzung der Zubereitungszeit die Möglichkeit, Schritte parallel zu einem Koch- oder Rührvorgang durchzuführen. Sie erkennen dies an dem „Paralleler Schritt“-Symbol (⌚), das in diesem Fall das „Weiter“-Symbol ersetzt (4). Tippen Sie unmittelbar nach starten des Motors darauf.



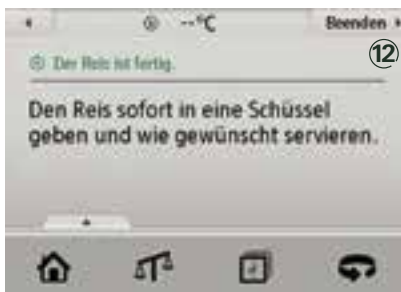
Automatische Rezepte

Hier finden Sie Rezepte, die besonders viele Zubereitungsschritte selbstständig übernehmen. Mit Hilfe der eingebauten Sensoren erkennt der Thermomix® den Zustand des Garguts und reagiert selbstständig darauf. Schritt für Schritt leitet Sie das Programm durch den Kochvorgang.

Wählen Sie im Hauptmenü „Automatische Rezepte“ (5). Wählen Sie dann das gewünschte Rezept aus (6). Der Thermomix® informiert Sie über die ungefähr erforderliche Vorbereitungszeit und die Zubereitungszeit (7). Mit der Berührung des Auswahlfelds „Starten“ wird das Rezept gestartet (8). Sie lesen zunächst die benötigten Zutaten im Überblick (9). Sobald Sie die Zutaten bereitgestellt haben, beginnen Sie mit dem Kochen. Folgen Sie nun den Hinweisen auf dem Bildschirm. Nach jedem Schritt zeigen Sie dem Thermomix® durch Tippen auf „Weiter“, dass Sie den Schritt abgeschlossen

haben (10). Bild (11) zeigt den Rezeptstatus, in dem der Thermomix® eine automatische Routine abarbeitet. Sobald in der rechten oberen Bildschirmecke das Auswahlfeld „Beenden“ erscheint, ist das Gericht fertig und kann serviert werden. (12).

In der Folge informiert Sie der Home-Bildschirm zu Ihrer Sicherheit über die Resttemperatur im Mixtopf (13).



Transportsicherung

Falls Sie Ihren Thermomix® transportieren möchten, sollten Sie vorher seinen Mixtopf verschließen. Dazu tippen Sie auf den Menüeintrag „Transportsicherung“ ①.

Sie erhalten einen Hinweis, wie Sie die Transportsicherung wieder beenden ②. Tragen oder heben Sie den Thermomix® niemals an den Verriegelungsarmen an. Schieben, ziehen oder drücken Sie niemals die Verriegelungsarme. Diese können dadurch Beschädigungen davontragen, die den Thermomix® außer Funktion setzen. Tragen oder heben Sie den Thermomix® stets am Tragegriff oder am Mixtopfgriff.

Einstellungen

Unter dem Menüpunkt „Einstellungen“ finden Sie die Funktionen, die Sie voraussichtlich nicht laufend brauchen werden ③.

Dazu gehören:

- Rezeptverwaltung
- Auswahl der Sprache
- Informationen zu Ihrem Thermomix®
- Displayhintergrundfarbe
- Zurücksetzen des Thermomix® auf seine Werkseinstellungen
- Sperren des Thermomix® vor unbefugtem Zugriff, insbesondere durch Kinder.

Aus den Lieblingsrezepten entfernen

Unter dem Menüpunkt „Aus den Lieblingsrezepten entfernen“ finden Sie die Möglichkeit, Rezepte aus Ihrer Favoritenliste zu entfernen ④.



Sprachen

Stellen Sie hier Ihre gewünschte Displaysprache ein ⑤.

Sobald Sie gewählt haben, erscheinen alle Texte auf dem Bildschirm in Ihrer Sprache ⑥.

Über Thermomix®

Über den Menüpunkt „Über Thermomix®“ finden Sie Informationen über die Seriennummer Ihres Thermomix® und die aktuelle Softwareversion ⑦ ⑧.



Zurücksetzen

Mit der Funktion „Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen“ setzen Sie Ihren Thermomix® zurück auf seine Voreinstellungen ①. Bitte beachten Sie, dass dabei Ihre persönlichen Einstellungen verloren gehen ②.

Displayfarbe

Sie können zwischen heller Schrift auf dunklem Grund und schwarzer Schrift auf grauem Hintergrund wählen ③ ④.



Thermomix® sperren

Schützen Sie Ihren Thermomix® vor unautorisierten Benutzern, zum Beispiel durch Kindersicherung (5).

Aktivieren oder deaktivieren Sie die Kindersicherung oder ändern Sie Ihre Persönliche Identifikationsnummer (PIN) (6).

Wenn Sie das erste Mal „Schloss de-/aktivieren“ wählen, ist die Sperre inaktiv (7).

Berühren Sie nun „Schloss aktiv“ (8).

Es erscheint eine Zifferntastatur. Sie werden aufgefordert, eine Persönliche Identifikationsnummer (PIN) einzugeben. Sie können sie selbst wählen (9).

Wenn Sie Ihre PIN getippt haben, berühren Sie das Auswahlfeld Speichern (10). Eine Sicherheitsabfrage erscheint. Wählen Sie „Ja“, wenn Sie mit Ihrer neuen PIN einverstanden sind (11).

Ihr Thermomix® ist nun gesperrt. Sie können ihn ausschalten (12).

Beim nächsten Einschalten fragt Ihr Thermomix® zuerst nach der PIN.

Falls Sie sich an Ihre PIN nicht mehr erinnern können, tippen Sie auf „PIN vergessen?“ Sie haben nun die Möglichkeit, das Gerät mit der Master-PIN 62742766 zu entsperren (13).

Wenn Sie Ihre PIN eingegeben haben, können Sie die Sperre ganz einfach wieder deaktivieren. Gehen Sie im Thermomix®-Menü zurück in das Menü „Einstellungen“ zum Untermenü „Schloss de-/aktivieren“ und wählen Sie „Schloss inaktiv“ (14).

Sollten Sie die Sperre zum wiederholten Mal aktivieren wollen, fragt Sie der Thermomix®, ob Sie dazu die letzte PIN verwenden möchten. Wählen Sie „Ja“, ist das Gerät sofort gesperrt. Bei „Nein“ können Sie eine neue PIN eingeben und sperren den Thermomix® danach wie gehabt mit „Speichern“ (15).

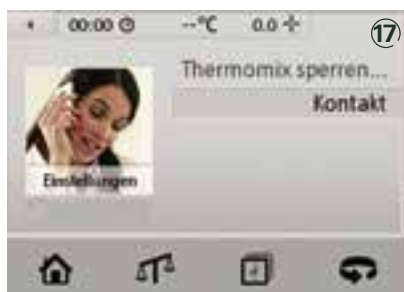
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, über den Meüeintrag „PIN ändern“ jederzeit eine neue PIN einzugeben (16).





Kontakt

So finden Sie Ihren persönlichen Ansprechpartner vor Ort: Berühren Sie das Auswahlfeld „Kontakt“ in den Einstellungen des Thermomix® Menüs **17**. Wählen Sie dann Ihr Land aus der Liste **18**. Schon sehen Sie die vollständigen Kontaktdaten mit Adresse, Telefonnummer und E-Mail-Adresse **19**.

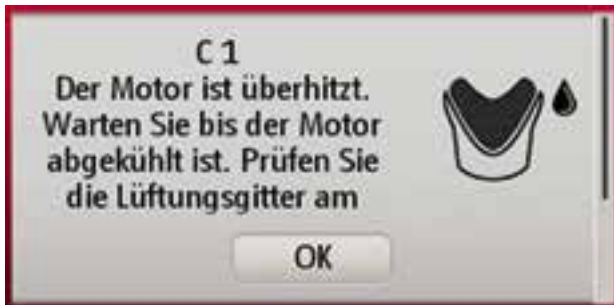


WAS SIE SONST NOCH BEACHTEN SOLLTEN

Automatisches Herunterfahren

Der Thermomix® schaltet sich nach 15 Minuten selbstständig aus. Für die letzten 30 Sekunden wird ein Hinweisdialog angezeigt, der Ihnen die Möglichkeit gibt, den automatischen Ausschaltvorgang abzubrechen.

Elektronischer Motorschutz



Ist es zu einer Motorabschaltung gekommen, dann:

- nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät,
 - reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu,
 - warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit),
 - prüfen Sie, dass die Luftschlitze auf der Rückseite des Gerätes frei sind,
 - setzen Sie den Mixtopf wieder ein,
 - schalten Sie das Gerät über den Wähler wieder ein.
- Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Fehlermeldung (1) angezeigt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Geruchsentwicklungen kommen.

Wird der Motor bei der Zubereitung von Speisen stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Geräts durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach einer Abkühlzeit von etwa 5 Minuten wieder voll funktionsfähig.

REINIGUNG

Wie alle Küchenutensilien und Geschirr sollten Sie alle Teile des Thermomix® – insbesondere das Mixmesser, den Mixtopf und den Mixtopfdeckel – vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung gründlich reinigen.

Reinigung des Mixtopfs und des Mixtopfdeckels

Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät und entfernen Sie das Mixmesser (siehe Seite 15).

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Nun reinigen Sie den Mixtopf (ohne Messer) von innen und außen ① entweder in heißem Wasser mit Spülmittel und weichem Spültuch oder in der Spülmaschine. Mixmesser, Spatel, Rühraufsatz, Gareinsatz, Messbecher, Mixtopfdeckel und Varoma können Sie in gleicher Weise reinigen.

Zur Entfernung fest anhaftender Speisereste im Mixtopf nutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Edelstahl.

Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfs vor dem Einsetzen in das Grundgerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen, den Mixtopf in demontiertem Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.

WICHTIG:

Zum Reinigen nie spitze oder scharfe Gegenstände benutzen. Hierdurch können Funktionsteile beschädigt oder die Gerätesicherheit beeinträchtigt werden.



Reinigung des Mixmessers

Das Mixmesser reinigen Sie unter fließendem Wasser, wobei das Messer nach oben gerichtet ist wie auf Bild ②. Um sich die Reinigung zu erleichtern, können Sie eine Spülbürste verwenden oder das Mixmesser in die Spülmaschine legen.

WICHTIG:

Das Mixmesser sollte nicht lange Zeit in Spülwasser liegen, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen könnte. Beachten Sie, dass es z. B. bei Lagerung des Messers in Speiseresten oder bei Verwendung besonders aggressiver Spülmaschinenreiniger zu oberflächlicher Rostentwicklung kommen kann. Diese ist gesundheitlich unbedenklich und leicht mit einer Spülbürste oder einer gering konzentrierten Essiglösung zu entfernen.

Setzen Sie das Mixmesser mit dem Mixmesserdichtring wieder vorsichtig in den Mixtopf ein.



Reinigung des Varoma

Reinigen Sie den Varoma-Behälter, den Einlegeboden und den Deckel in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine. Nutzen Sie nur weiche, saubere Spültücher und sanfte Reinigungsmittel ③. Scharfkantige Gegenstände oder Scheuerschwämme aus Metall sollten Sie nicht benutzen, da sie Kratzer verursachen können.

WICHTIG:

Alle Einzelteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie Kunststoffteile, insbesondere den Mixtopfdeckel, nur lose in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung und Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu vermeiden. Einige Lebensmittel wie Curry, Möhrensaft oder solche, die Zitronensäure enthalten, können zu Fleckenbildung führen, deshalb den Mixtopfdeckel, dessen Dichtring, den Spatel, den Gareinsatz und alle Varoma-Teile so schnell wie möglich von diesen Substanzen reinigen. Die Flecken verblassen mit der Zeit wieder und beeinträchtigen nicht Ihre Gesundheit oder die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Reinigung des Grundgeräts

Bevor Sie das Grundgerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix® nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.

Wischen Sie das Grundgerät mit einem feuchten Tuch und sanftem Reiniger ab ①. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Geräts eindringen kann.



Weitere Informationen zur Reinigung

An einigen Kunststoffteilen kann es zu Verfärbungen kommen, diese beeinträchtigen weder Ihre Gesundheit noch die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Ist der Mixtopf mit Mixmesser, Mixtopfdeckel und Messbecher nur leicht verschmutzt, ist es ausreichend, wenn Sie ihn durch kurzes Mixen mit Wasser reinigen. Geben Sie dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf, wählen Sie Drehzahlstufe 5 oder 6 und tippen Sie einige Male auf das -Symbol. Anschließend mit klarem Wasser gründlich ausspülen. Falls nötig, nutzen Sie zusätzlich ein weiches Spültuch.

Zur besseren Durchlüftung den Mixtopf nicht mit dem Messbecher verschließen, wenn der Thermomix® nicht in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG

Beschädigung durch Korrosion

- Vergewissern Sie sich stets, dass die Mixtopfkontakte nach dem Reinigen von Hand oder in der Spülmaschine trocken sind und keine Feuchtigkeit über die Kontaktstifte in den Thermomix® gelangen kann.

WECHSEL DES SCHUTZGITTERS

In Deutschland und Österreich nur als separates Zubehör erhältlich:

Wechsel des Schutzgitters hinten

Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Heben Sie das Ausblasgitter an der Griffmulde aus den Clips (2). Sie sehen nun den Geräterücken mit den Lüftungsschlitzen vor sich (3). Nehmen Sie das Schutzgitter für die Rückseite (4). Setzen Sie das Schutzgitter für die Rückseite ein. Es passt genau auf die Lüftungsschlitze (5). Befestigen Sie das Ausblasgitter wieder von oben nach unten. Drücken Sie es sorgfältig in die Clips, bis das Gitter komplett eingerastet ist. Betreiben Sie Ihren Thermomix® niemals ohne Ausblasgitter (6).

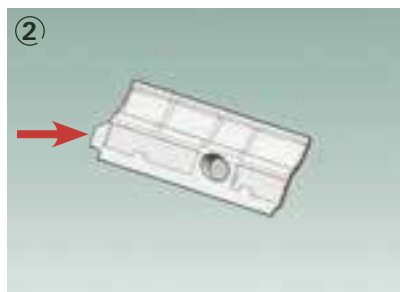


In Deutschland und Österreich nur als separates Zubehör erhältlich:

Wechsel des Schutzgitters unten

Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Entnehmen Sie den Mixtopf und kippen Sie das Gerät wie dargestellt ①. Nehmen Sie das Schutzgitter für die Geräteunterseite ②. Es hat einen ovalen Stutzen, dieser muss zur Geräteunterseite zeigen ③. Legen Sie das Schutzgitter unter die oberen Rippen. Drücken Sie es nach unten, bis es hörbar einrastet ④.

Falls Sie das Schutzgitter wieder entfernen möchten, ziehen Sie zuerst den Netzstecker. Entnehmen Sie den Mixtopf und kippen Sie das Gerät wie beim Einsetzen des Gitters. Ziehen Sie kräftig an der Lasche, die sich links am Schutzgitter befindet, und entnehmen Sie es.



HINWEISE FÜR EIGENE REZEPTE

Nutzen Sie bei der Zubereitung eigener Rezepte ähnliche Rezepte aus dem Grundkochbuch als Orientierung. Die ausführliche Erklärung wird es Ihnen leicht machen, eigene Rezepte mit dem Thermomix® zuzubereiten.

Reihenfolge der Rezeptzutaten

Bei der Zubereitung von eigenen Rezepten sollten Sie planen, in welcher Reihenfolge Sie die erforderlichen Arbeitsschritte durchführen, z. B. trockene Zutaten zuerst verarbeiten.

Zutaten wiegen

Bevor die erste Rezeptzutat gewogen werden soll, stellen Sie die Waage durch Tippen auf das Waage-Symbol  zunächst auf „0,000“. Geben Sie die Zutaten hinein. **Achtung:** Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfs und des Varoma.

Reihenfolge der Gerätevoreinstellung

Das Rezept gelingt sehr einfach, wenn Sie die Einstellungen in der nachfolgend beschriebenen Reihenfolge vornehmen:

Beispiel: Normales Erhitzen

Stellen Sie 5 Minuten/100 °C//Stufe 1 ein:

- ① Zeitwahl auf 5 Minuten
- ② Temperaturwahl auf 100 °C
- ③ Drehzahl auf Stufe 1

Beispiel: Kochen von empfindlichen Zutaten

Stellen Sie 5 Minuten/90 °C//Stufe 1 ein:

- ① Zeitwahl auf 5 Minuten stellen
- ② Temperaturwahl auf 90 °C
- ③ Linkslauf  wählen
- ④ Drehzahl auf Stufe 1

Beispiel: Gemüse zerkleinern

Stellen Sie 7 Sekunden/Stufe 5 ein:

- ① Zeitwahl auf 7 Sekunden
- ② Drehzahl auf Stufe 5

Beispiel: Teig kneten

Stellen Sie 2 Minuten/ ein:

- ① Zeitwahl auf 2 Minuten
- ② Teigmodus  wählen
- ③ Drehzahlanzeige durch Tippen aktivieren und Wähler nach rechts drehen

Zerkleinern von Zutaten

Beim Zerkleinern oder Pürieren bitte zunächst nur eine kurze Zeit vorwählen. Ist das gewünschte Ergebnis noch nicht erzielt, einige Sekunden nachwählen.

Heizzeiten

Die Heizzeit ist abhängig von

- a) der Ausgangstemperatur der zu erhitzenden Zutaten,
- b) der Menge, dem Gewicht und dem Volumen der Zutaten,
Achtung: Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfs und des Varoma!
- c) der Wärmeleitfähigkeit des Garguts
- d) der gewählten Temperatur,
- e) der Drehzahl,
- f) der Verwendung des Zubehörs (mit und ohne Gargeinsatz oder Varoma).

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung:	Störungsbeseitigung:
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist und ob der Mixtopfdeckel richtig positioniert wurde.
Das Gerät heizt nicht.	Prüfen Sie, ob die Heizzeit voreingestellt und die Temperatur gewählt wurde.
Das Gerät bleibt während des Betriebs stehen.	Sehen Sie unter Punkt „Elektronischer Motorschutz“ auf Seite 45 nach.
Störung beim Wiegen.	Beachten Sie: Während des Wiegens/Drückens des Waage-Symbols den Thermomix® nicht berühren; nichts an das Gerät anlehnen; Anschlusskabel darf nicht gespannt sein; die Thermomix® Füße müssen sauber sein; die Arbeitsfläche muss sauber, rutschfest und eben sein; den Thermomix® nicht verschieben. Stimmt das Gewicht, so funktioniert die Waage ordnungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags

Kontrollieren Sie das Gerät und sein Zubehör inklusive Mixtopf und die Anschlussleitung regelmäßig auf etwaige Schäden. Beschädigungen können die Sicherheit beeinträchtigen. Betreiben Sie das Gerät in derartigen Fällen nicht weiter und kontaktieren Sie den Vorwerk Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Reparaturdienst.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN/COPYRIGHT

Für Kunden in EU-Staaten:



Als Besitzer eines Elektro- oder Elektronik-Altgeräts ist es Ihnen (gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 über Elektro- oder Elektronik-Altgeräte sowie des Elektro- oder Elektronikgesetzes vom 16.3.2005) gesetzlich nicht gestattet, dieses Gerät oder dessen elektrisches/elektronisches Zubehör über den unsortierten Hausmüll zu entsorgen. Stattdessen sind die dafür vorgesehenen kostenlosen Rückgabemöglichkeiten zu nutzen. Bitte informieren Sie sich hierzu bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

Registrierungsnummer:
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910.

Copyright ©

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International Strecker & Co., Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, gespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International Strecker & Co.

Hinweise für den Markt in den USA

Bitte beachten Sie, dass der Thermomix® („das Gerät“) ausschließlich von Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk“) hergestellt, vermarktet, verkauft und vertrieben wurde und wird.

Das Gerät wurde weder für den Markt in den USA entwickelt/entworfen noch wurde es für die USA zugelassen oder freigegeben. Dementsprechend wird das Gerät absichtlich nicht durch Vorwerk oder eine autorisierte dritte Partei in den USA verkauft oder in irgendeiner Form beworben. Kundendienst in Bezug auf das Gerät durch Vorwerk oder irgendeine autorisierte dritte Partei in den USA wird nicht geleistet.

Vorwerk übernimmt heute und in Zukunft keinerlei Haftung für Schäden und/oder Verluste (einschließlich, allerdings nicht darauf beschränkt, jeglicher direkter, indirekter, besonderer, zufälliger, strafender, mittelbarer oder unmittelbarer Schäden und Verluste, jeglicher Art von entgangenen Profiten oder Geschäftsverlusten und jeglicher Schäden in Bezug auf Sachschäden, Personenschäden und/oder Tod), die in irgendeiner Form durch den Einsatz des Geräts in den USA entstehen, damit in Verbindung stehen, verursacht werden oder daraus resultieren (einschließlich Schäden und/oder Schäden und Verluste durch die unterschiedliche elektrische Spannung bzw. Frequenz, die in den USA verwendet wird). Der Einsatz des Geräts durch Personen in den USA geschieht gänzlich auf eigene Gefahr.

GEWÄHRLEISTUNG/ KUNDENSERVICE

Gewährleistung

In der Gewährleistungszeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Thermomix® dürfen nur vom verantwortlichen Vorwerk Kundendienst oder einem Vertrags-Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix® (Seite 12–13) oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix®.

Verwenden Sie den Thermomix® niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix® für den Thermomix® TM5 zur Verfügung gestellt wurden. Anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.

Kundenservice

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Thermomix® Repräsentantin, das Vertriebsunternehmen in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Website www.thermomix.com.

Hersteller:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Ihre Thermomix® Repräsentantin:

Telefon _____

Fax _____

Mobil _____

E-Mail _____

Thermomix® Kunden-Service:

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Telefon 0202 564-3745, Fax 0202 564-1239

E-Mail: kundenservice.thermomix@vorwerk.de

Thermomix® Kundendienst:

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Telefon 0202 564-3787, Fax 0202 564-1239

Vorwerk Service-Center

Das Vorwerk Service-Center in Ihrer Nähe
finden Sie unter www.vorwerk-thermomix.de

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG

Geschäftsbereich Thermomix®

Mühlenweg 17–37, D-42270 Wuppertal

Die Bedienungsanleitung ist in weiteren Sprachen
verfügbar unter www.thermomix.com

thermomix

